

LA VITICULTURA TRADICIONAL EN FUENTERROBLES

Francisco Arroyo Martínez

SUMARIO: Origen y evolución del viñedo fuenterrobleño. La plantación. La plantación a medias. El marco de plantación. Enfermedades de la vid. Daños causados por meteoros. La producción de uva. Los contratos de aparcería. Los medios de producción. Características del viñedo en 1975. La propiedad en 1984. Labores de cultivo. El abonado. Producción y elaboración de vino. Bodegas y cooperativas. Conclusión.

EL VIÑEDO. ORIGEN Y EVOLUCIÓN

El primer testimonio del cultivo de la vid en Fuenterrobles lo encontramos en una hijuela del año 1724 donde se cita “*una viña de doscientas cincuenta cepas sueltas en el Cercado*”. Esta valorada en 80 reales.

En el Catastro del Marqués de la Ensenada, elaborado en el año 1751, se recoge en la Respuesta a la pregunta décimo tercia que no hay plantío de viñas. Fuenterrobles es el único lugar de todas las villas y aldeas de la Comarca que no cita el cultivo de la vid. Sin embargo, pensamos que este cultivo, que ya está documentado veintisiete años antes, se practicaba en muy pequeña escala para la elaboración del vino que consumían los escasos vecinos (46 cabezas de familia, 11 viudas y 33 menores) y desprecian la producción por no considerarla relevante.

Hacia el año 1830 se cultivan sobre 22 hectáreas que producen 270 hectolitros de vino para el consumo interior. “*Los viñedos estaban muy repartidos, cercados con tapias de piedra y en las proximidades de la población: Loma del Cerezo, el Encaño, el Camino del Tirolola, el Cercado y el Cubillo. Es una viticultura de subsistencia. Cada cultivador elabora el propio vino en su casa-habitación y lo almacena en tinajas de barro. El trullo es una parte fundamental de la casa. Si tiene excedentes lo vende a los vecinos, para ello coloca un ramo de enebro sobre la puerta o ventana, es la señal de venta*”. (Arroyo, Moya y Cañada, 1995).

En el diccionario de Pascual Madoz del año 1845, se recoge una producción de 6.100 arrobas. Y aunque pensamos que esta fuente es menos rigurosa que el Catastro de Ensenada, nos puede servir como referencia si establecemos una comparación con Camporrobles que produce 4.000 arrobas o con Caudete (104.786 vides cuya producción estimamos en 5.000

arrobas). Estudiando los datos que ofrece este diccionario establecemos la estimación que en este año de 1845 se cultivan 75 hectáreas. Como no es descabellado pensar que hay ocultación podríamos considerar que la superficie de cultivo rondaría las 100 hectáreas y aún nos quedaríamos algo cortos.

Desde mitad del siglo XIX una serie de circunstancias transformaron el ordenamiento de los cultivos hasta el extremo de pasar, en ciento veinte años, de una agricultura eminentemente cerealista a una viticultura casi con carácter de monocultivo.

La primera circunstancia que influye favorablemente en el desarrollo de la viticultura es la apertura de La carretera de “Las Cabrillas” en el año 1847 que nos puso en comunicación con el Grao de Valencia, primer puerto exportador de vinos de España.

En la década de 1850, con la crisis europea del oidium, los intermediarios franceses y catalanes buscaron vino en la Comarca y ante esta buena coyuntura se incrementó la plantación de viñas. En este periodo se cubrieron de vides parajes algo más alejados del pueblo como la Hoya Quemada, la Cuesta Colorada, e incluso Gil Iranzo.

La viticultura de subsistencia deja paso a la comercial. Se mantienen los pequeños trullos en las viviendas pero ya aparecen bodegas fuera de la casa-habitación. El viñado cubre más de 300 hectáreas y produce sobre 4.000 hectolitros de vino cuando en 1868 los viñedos franceses son atacados por la filoxera. Vuelven otra vez los comerciantes a buscar vino en la Comarca y los campesinos se afanan en plantar viñas ante la escalada de los precios del vino.

También la inauguración del ferrocarril Valencia-Utiel en el año 1887 fue fundamental para el comercio vinícola al facilitarse extraordinariamente el transporte al Grao de Valencia.

A partir de 1891 con la recuperación de los viñedos franceses replantados con pies americanos y con la expansión vinícola argelina cae la demanda de vino y se paraliza la plantación de viñas. En estos años de finales del siglo XIX el viñado cubría poco más de 700 ha.

La filoxera llegó a los viñedos fuerterrobleños en 1916 pero sus ataques no fueron muy virulentos y no se llega a apreciar una disminución significativa de la superficie de cultivo. A partir de 1920 se recuperan los precios y se inicia una tercera plantación de viñas que terminaría al comienzo de la guerra civil.

El día 24 de noviembre de 1939 el secretario municipal redacta un documento donde se recogen los daños que ha causado la guerra civil. En lo que se refiere al cultivo de la vid refleja el cuestionario que en 1936 se cultivaban 800 ha y en el momento actual 796 ha.

Al encontrarse la comarca lejos de los frentes de combate, no se han producido grandes daños y la disminución de cuatro hectáreas no puede considerarse por causa del conflicto, más bien diríamos que es coyuntural, pueden ser viñas viejas o destruidas por la filoxera que no se han replantado.

En este año, de las 4.900 ha de todo el término municipal se labran 3.600 ha que suponen el 73 por ciento. Por tanto, la superficie del viñado representa el 22,10 por ciento

de lo labrado. Y en la relación entre cereal y viña tenemos que por cada hectárea de sementera de cereal y también de barbecho se cultiva 0,38 ha de vides.

Durante la década de 1940 el crecimiento del viñedo es lento principalmente por dos circunstancias:

- los grandes propietarios no ceden tierras para la plantación “a medias”;
- los labradores se esmeran en el cultivo del trigo por los altos precios que durante la posguerra alcanzó este cereal.

Cuando termina la década, en el Mapa Nacional de Abastecimientos que recoge la situación socio-económica del municipio en el año 1951, aparecen 826 ha de viñedos más otras 50 hectáreas improductivas que corresponden a jóvenes plantaciones.

En estos años, Fuenterrobles, alcanza el máximo de habitantes y a falta de industrias y servicios y por las limitaciones de los pastos que impiden el crecimiento de la ganadería extensiva, se buscó en la agricultura la integración en el sistema económico de todos los habitantes.

Se labran tierras marginales como la cumbre y laderas del Cerro Pelado y también la ladera de la Sierra de la Avicuerca hasta una altura considerable. Aumenta la superficie labrada hasta 3.800 ha y aunque hay un ligero incremento del viñedo, también aumenta la superficie labrada por lo que la relación de éste con la superficie labrada se mantiene inalterable respecto al periodo anterior. Y en la relación cereal-viña tampoco se aprecia variación alguna: una hectárea de cultivo de cereal por 0,37 de viña.

Al empezar la década de 1950, Fuenterrobles, es fundamentalmente cerealista, pero en estos momentos se inicia una gran plantación de viñas que relegaría al cultivo del cereal a un segundo plano.

El día primero de junio de 1952 desaparece la cartilla de racionamiento y el mercado negro del trigo ya no produce los grandes beneficios de épocas anteriores. Y a pesar que las mejores tierras siguen dedicándose al cultivo del cereal, se va incrementando considerablemente la extensión del viñedo en tierras de inferior calidad. Son suelos que dan escasa producción de cereal, en cambio son aptos para la vid, planta menos exigente que se adapta muy bien a este tipo de suelos pobres por lo que se incrementa considerablemente el rendimiento del terreno. En el año 1958 han aumentado las viñas en 224 ha y el total ya alcanza 1.100 has. Respecto a la superficie labrada el viñedo supone el 29 por ciento y en la relación con el barbecho y la sementera de cereal, por cada hectárea de este cultivo, se cultiva 0,51 ha de viña.

Es más rentable para el labrador producir vino que cereales y se realizan plantaciones en tierras de mejor calidad. El ritmo de plantación se acelera y en los cuatro años siguientes crece el viñedo 284 ha. Se van arañando constantemente tierras al cereal quedando para este cultivo las tierras hondas de cañada por el riesgo de heladas que en estas tierras bajas perjudican las vides.

El Censo Agrario de 1962 registra 1.384 ha de viñedo más otras 18 ha asociadas al olivar. Esta cantidad representa el 36,5 por ciento de la superficie labrada y en la relación cereal-viñedo, por cada hectárea de cereal y barbecho se cultiva 0,62 ha de viña. Al finalizar la década de 1960 se producen importantes cambios que propicia la mecanización. Según se sustituyen los animales de labor por los tractores ya no es necesario cultivar cereales para el pienso. Por otra parte, se va perdiendo poco a poco, según se incrementa el nivel de vida, la costumbre de amasar en casa y llevar a cocer la masa al horno por lo que el cultivo del trigo que proporciona harina a la casa del labrador ya no tiene sentido, además por una rápida disminución de la rentabilidad. Por estas circunstancias las tierras cerealistas de mejor calidad se plantan de viñas y en los rochos (tierras de segunda y tercera calidad) se hacen plantaciones de almendros. En 1970 ya se cultivan 1625 ha de viña lo que representa el 43,17 por ciento de la superficie labrada, y por cada ha de cereal y barbecho se cultivan 0,83 ha de viña. Veinte años más tarde, en 1980, el cultivo de la viña alcanza la máxima extensión, 1868 ha, que es el 55,89 por ciento de lo labrado y por cada ha de cereal y barbecho se cultiva más del doble de viña y 0,77 ha de almendros. Para mejor comprender la evolución de los cultivos, elaboramos la siguiente tabla con datos recogidos en las carpetas de estadística del archivo municipal.

EVOLUCIÓN DE LOS CULTIVOS EN FUENTERROBLES

Año	1955	1960	1965	1970	1975	1980	1985	1990	1995	2000
Cereal	1.036	1.095	1.126	1.110	597	731	511	402	127	104
Barbecho	1.250	1.232	870	775	210	91				
Viña	1.470	1.500	1.560	1.655	1.726	1.868	1.868	1700	1.675	1.687
Almendro	-	-	-	170	634	641	656	883	920	950
S.Labrada	3.801	3.856	3.777	3.754	3.278	3.342	3.433	3.644	3.644	3.412

Desde 1975 en los cereales de invierno se incluye el girasol.

Desde 1985 en el barbecho se incluyen tierras no ocupadas

Desde esta fecha el cultivo entra en regresión y al acabar el siglo se han perdido más de 181 ha de viñedo, bien por abandono de los viñedos viejos que no se reponen o por arranque voluntario por cobrar la subvención individuos que dejaron de ser labradores y residen en la ciudad. El viñedo supone el 49,44 por ciento de lo labrado y en la relación con el cultivo del cereal más 50 ha que estimamos de barbecho tenemos que por cada ha de este cultivo se labran 10,95 ha de viña y 6,16 ha de almendro.

Los datos expuestos se refieren a la superficie del viñedo en el término municipal propio, sin embargo, al viñedo de los labradores fuerterrobleños hay que sumar entre 200 y 300 ha más de viña situadas en las zonas limítrofes del sur del término municipal de Campo-robles. Parajes como La Tranca, la Hoya del Estercolado, los Yesares de Terzaga, la Media

Legua, Pelagallos, la Hoya del Concejo, la Casilla del tío José (de) los Pacos, la Hoya de Pedro Viana, la Casilla de Blas, Pilotes y la Pinada del tío Carloto son tierras con viñedos de los labradores fuerterrobleños, lo cual habrá que considerarlo al establecer la relación entre superficie de cultivo y producción.

LA PLANTACIÓN

Fuenterrobles tenía una tradición cerealista muy arraigada. La viña era un cultivo de subsistencia y cuando empezó a crecer, lo hizo en tierras marginales. Eran eriales o antiguas artigas en los glacis de las sierras que limitan las dos cañadas que conforman el término municipal. Las mejores tierras se reservaban para el trigo y la cebada.

En estas tierras incultas era muy costoso levantar un majuelo. Primeramente había que rozar la vegetación silvestre y después sacar suelo, lo cual incluía *“retirar los tocones”*. Se trabajaba con la hachazailla, la azailla estrecha, la picarcha y la azada. Mientras se completaba la preparación del terreno se plantaba cebolla de azafrán para obtener algún beneficio y continuar la plantación.

Limpio el terreno de tosca que se reservaba para las edificaciones, se *“escantalaba”*, es decir, se retiraban *“rípios, pitorros o cantos”* que se utilizaban como *“casquijo”* para el relleno de las hormas, favoreciendo el drenaje.

Los que disponían de medios o podían pagarlos le daban a la tierra una labor más profunda con el arado de par (romano) o con el *“rud sack”* (vertedera), pero no siempre era posible por utilizar estos arados dos caballerías.

Los labradores sabían que una labor profunda era muy importante para cualquier cultivo. En una ocasión oímos comentar, hace ya bastantes años, a un viejo labrador que decía a un agente de Extensión Agraria: *“labra (o cava) profundo, echa basura y cágate en los libros de agricultura”*.

El desfonde no fue profundo hasta que apareció *“el brabante”*, un arado de origen francés, de doble vertedera giratoria que necesitaba tres pares de caballerías. Solamente había tres arados de este tipo en el pueblo. También, aunque en menor medida se desfondaron terrenos para plantar viña con el malacate, *“era una máquina fija en el extremo del campo formada por un torno de eje vertical que tiene en la parte alta un tambor donde se va enrollando el cable que tira del arado a medida que el torno gira movido por la fuerza de unas palancas situadas en la parte inferior, en la cuales se han enyugado varias caballerías”*. (Arroyo 2002: 23).

Una vez preparado el terreno hay que señalar donde se colocaran las estaquillas. Esta labor se llama florear y se hace con una larga cuerda de esparto en la que se señalan con betas la distancia entre cepas. Donde marcan estas señales (llamadas flores) se clavaba una caña para indicar donde había que hacer el hoyo.

Si no se hizo un buen desfonde, hacer el hoyo era un trabajo duro y costoso. Se solían hacer *“a estajo”* (destajo) y constituían una importante fuente de ingresos para el jornalero.

Cuenta Francisco Arroyo Palomares que le decía su padre que a principios del siglo XX se hizo una plantación de viñas en el paraje Hoya de Cadenas de Cuevas de Utiel y allí acudieron jornaleros de los pueblos circundantes a ganar 23 reales el ciento. También me cuenta que al final de la dictadura de Primo de Rivera, cuando los jornales estaban a 3,50 pesetas, algunos jornaleros llegaban a ganar seis y siete pesetas diarias trabajando a destajo haciendo hoyos. Y en 1955, cuando los jornales estaban a dieciocho pesetas, *“un joven me hizo 50 hoyos en un día, le pagué 100 pesetas y al día siguiente se fue a Valencia a gastarlas”*.

Los hoyos tenían una medidas preestablecidas: 90 cm de largo, 60 de ancho y 50 de profundidad. Todos los hoyos eran medidos con *“la marca”*, una cruz de madera en forma de aspa con un palo vertical en el centro. Si no cumplía las medidas establecidas por la tradición, el cavador tenía que repasar el hoyo hasta conseguir la medida justa.

En el fondo del hoyo se doblaba la estaquilla a la que se había machacado el extremo para favorecer el enraizamiento, formando un ángulo recto y se cubría con tierra *“asoliá”* (*meteorizada*) de las paredes del hoyo, dejando *“la tierra cruda”*, la que se había sacado del fondo del hoyo para cubrir la parte superficial y escampar la sobrante.

Para la plantación de una viña se compraban los pies americanos a los viveristas especializados, pero para la reposición de las faltas, los labradores tenían cepas madre en algún cornero de la viña o incluso entre las oliveras. Solamente un terrateniente tenía un cuadro de 4.000 cepas madres en el paraje de la Hoya Quemada cuyos sarmientos se los llevaban en carros a la vega de Utiel donde hacían barbados.

Una propiedad mediana solía tener unas 25 cepas madre. Se preparaban los mejores fragmentos de los sarmientos de estas cepas y se plantaban directamente o bien se enterraban en la Vega para que enraizaran y transplantarlos al lugar definitivo al siguiente año.

También se hacían estaquillas sanjuaneras (por hacerse en fechas próximas al día de san Juan). Consistía en enterrar una parte del sarmiento, sin separarlo de la cepa, dejando la punta al descubierto. La parte enterrada arraigaba y al separarla de la cepa madre ya tenía numerosas barbas o raicillas con lo que se facilitaba extraordinariamente la crianza de la cepa.

LA PLANTACIÓN A MEDIAS

Los contratos de plantación de viña *“a medias”* debieron ser verbales ya que no hemos visto ninguno ni tenemos noticias de su existencia.

Según este sistema el propietario cede la tierra y el plantador se ocupa del desfonde, plantación y cultivo por un periodo de cinco años durante los cuales percibe la totalidad del fruto. Cuando ya la viña está criada se divide en dos partes iguales adquiriendo el plantador una de ellas por cesión perpetua. Aunque en un principio se sorteaban las partes, más tarde se pasó a dar opción a elegir al propietario del terreno. Una copla local así lo expresa: El Calvo y el Chocolatero/ a partir la viña van, / teniendo las mismas cartas, / el Calvo le ganará.//

Este sistema es propio de la segunda mitad del siglo XIX. Los plantadores eran pequeños labradores que disponían de los medios básicos para el cultivo: carro, caballerías y

arado. No hubo plantadores jornaleros, aunque los descendientes de aquellos se convertirían en jornaleros al dividirse la pequeña propiedad del plantador entre sus hijos tras su muerte.

Al final del siglo XIX y primeros años del XX no se hacen plantaciones de viñas por el mal momento que pasa la viticultura. Sería a partir de 1920 cuando se reinician las plantaciones, pero ya no es estrictamente a medias. Registramos dos variantes: En la primera el propietario cede la tierra y los plantadores se ocupan de todas las labores de la plantación y entregan la viña ya injertada a los tres años. A cambio reciben tierras de peor calidad en los glaciés de las sierras. Son tierras de poco suelo y abundante tosca que ha sido cultivada con cereales. Aquí seguirán cultivando cereal o harán otra plantación propia.

Con este sistema diez pequeños labradores (dos eran jornaleros) plantaron veintiuna mil cepas a D. Victoriano García en la Hoya de su nombre (después hoya del tío Pedro) y a cambio recibieron tierras en los parajes de Pepejuano y en menor medida en la Tizona y Barraca de la Isidora.

A partir de 1940 aparece otra variante: el propietario cede tierra y estacas americanas y en este caso jornaleros se ocupan de toda la plantación entregando la viña al primer año y es el propietario quien se encarga de criar la viña e injertarla. A cambio reciben en otros parajes peores tierras que los anteriores, ya que se trata de eriales o monte bajo. Son los años difíciles de la posguerra con mucha necesidad y abundante mano de obra

Poner en cultivo estas duras tierras supone grandes trabajos ya que lo hacen de forma manual pero están ocupados en los periodos de paro estacional y se han hecho con una pequeña propiedad. Según van preparando el terreno (sacando suelo) plantan azafrán para ir obteniendo algún beneficio. Con este sistema plantaron varias viñas en el paraje de la Venta Nueva y el propietario cedió eriales más allá de las antiguas artigas de Pizcas, al pie de la Sierra de la Avicuerca. Hoy las viñas se siguen cultivando y aquellos eriales hace años que crían romeros.

EL MARCO DE PLANTACIÓN

En los primeros pasos del cultivo de la vid no estaba fijado ningún marco de plantación. Las hijuelas de principio de siglo XVIII hablan de “cepas sueltas”. Como las cepas se cavaban, poco importaba la distribución de las mismas ya que no dificultaban las labores de cultivo.

Es posible que en sus inicios el majuelo presentara algún tipo de marco, pero pronto se iría perdiendo la regularidad por el sistema de plantación de acodo que aquí se denominaba “sarmiento caminante”.

Cuando empezaron a labrarse las viñas por la segunda mitad del siglo XIX ya se estableció un marco regular llamado “marco real” en el que las cepas ocupaban los vértices de un cuadrado generalmente de 2,50 metros de lado. Según esta disposición en una hectárea se plantarían 1.600 cepas. En el año 1977 estaban plantadas de esta manera el 94,75 por ciento de todas las viñas.

En los suelos más fértiles se incrementaba la densidad de la plantación haciéndola a “tresbolillo”. En este marco las vides ocuparían los vértices de un triángulo equilátero y a una distancia entre cepas de 2,50 metros se podrían plantar 1.850 cepas. En este tipo de plantación se puede labrar en tres aires y no queda espacio alguno sin trabajar. Este marco no fue muy utilizado. En el año 1977 aún se cultivaban de esta manera 75 hectáreas pero ya prácticamente han desaparecido.

PRINCIPALES ENFERMEDADES DE LA VID

LA PIRAL

El origen de esta plaga es una mariposa de 12 mm de longitud conocida con el nombre de *Sparganothis pillariana*. Hace su aparición en el mes de julio poniendo huevos en el haz de las hojas. Dos semanas después de la puesta nacen las orugas de 1,5 mm y se ocultan en grietas bajo la corteza del tronco de la cepa formando capullos donde pasan el invierno.

Bien entrada la primavera siguiente las orugas alcanzan su desarrollo completo e inician el ataque contra las hojas. De gran voracidad, pueden dejar las cepas completamente desnudas y entonces atacan flores y racimos. Durante este periodo realizan cuatro mudas de piel y acaban la metamorfosis pasando a crisálida y posteriormente a mariposa repitiéndose el ciclo biológico. Esta plaga endémica de la Mancha se manifestó en Fuenterrobles a final del siglo XIX y principios de XX.

En la comarca la piral era conocida con el nombre de “sapo”. El buñolense D. Idelfonso Carrascosa que viajó por estas tierras escribió en el año 1893:

“En el distrito judicial de Requena que es el primero y más importante en la producción de España, hay una plaga que en los demás distritos productores de Valencia no conocemos, por fortuna, y consiste en un insecto ú oruga que se llama la Piral, y es que ocasiona daños de mucha consideración é importantes gastos para contener sus estragos.

El tratamiento preventivo que emplean con buen resultado consiste en escaldar con agua hirviendo los troncos de las cepas, limpiándolas antes de la corteza seca, donde se anidan y cobijan millares de Piraes microscópicas. Este escaldado se hace un mes antes de la movida de la savia, y para ello se valen de unas calderas, que llevan al campo en las que calientan el agua hasta hervir, y por medio de un grifo echan el agua en jarros de latón, la que van vertiendo sobre los troncos de la cepas, cuidando de empapar bien toda su superficie, con lo que van destruyendo los gérmenes de esta dañosa oruga”.

De este método no hemos encontrado ninguna referencia en Fuenterrobles y debió ser poco empleado por lo complicado de disponer calderas, leña y abundancia de agua (dos litros por cepas). De lo que sí tenemos noticias es de la recogida a mano de los citados sapos. De este método no muy eficaz por la imposibilidad de eliminar todas las ninfas tenemos recogido el testimonio de varias personas que se dedicaron en su niñez a este menester.

El Sr. Carrascosa nos deja este testimonio:

“En la primera mitad de junio se ven en aquellos extensos viñedos [partido de Requena] grandes cuadrillas de gentes de todos los sexos y edades matando á mano las orugas y extirpando los capullos que llevan el germen de las sucesivas generaciones, destruyendo en su origen las mariposas que han de salir y llevar con su rápido vuelo a todas partes los huevos de su devastadora prole”.

Si se utilizó la técnica del “descortezado” consistente en desprender la corteza bajo las cuales se cobijan las pequeñas orugas. Las cortezas se separaban con unos guantes de malla metálica o de cuero, especialmente después de alguna lluvia porque se facilitaba la operación. Las cortezas se recogían e inmediatamente se quemaban. Esta operación se realizaba cada cuatro años, que es el tiempo que tarda la corteza en regenerarse. En el Museo Municipal de Caudete de las Fuentes hemos podido observar este tipo de guantes.

EL RAYO

Es una enfermedad producida por hongos que se manifiesta principalmente en viejas cepas que han recibido heridas grandes en la poda al separar “ceporros” en un afán de rejuvenecerla. La cepa puede morir rápidamente o languidecer durante dos o tres años.

La lucha contra estos hongos xilófagos que destruyen la madera se hacía con arsenito, un producto eficaz pero altamente tóxico, cuyo uso esta prohibido desde hace bastantes años. Un método que daba algunos resultados consistía en abrir el tronco de la cepa con el hachuelo colocando en la herida una piedra para evitar que cicatrizase y permitir la aireación interna de la cepa porque el hongo que es anaerobio no puede desarrollarse en presencia de oxígeno.

Como son pocas las cepas afectadas en una viña por esta enfermedad algunos labradores las arrancaban cuidando de retirar del campo cualquier resto de madera y quemando todo lo que pudiera estar infectado, evitando que se contagiasen otras cepas y de paso rejuvenecer viejas vides. Si no las arrancaban tenían la precaución de señalarlas en verano y podarlas en último lugar e inmediatamente desinfectar las herramientas de la poda.

Sinonimia: yesca y apoplejía.

EL OIDIUM

A mediados del s. XIX los jardines botánicos europeos alcanzaron la máxima actividad de importar y aclimatar plantas y árboles de otros continentes. La demanda de plantas exóticas traspasó el ámbito científico y se extendió a la población. Pero con la difusión de aquellas plantas aparecieron plagas desconocidas que encontraron el campo abonado al no existir mecanismos de defensa. De estas plagas las que causaron graves problemas al cultivo de la vid fueron el oidio, el mildu y la filoxera.

El oidio, que parece importado con enredaderas de América del Norte o Japón, es una enfermedad criptogámica producida por el hongo *Oidium Tuckerii*. Los campesinos lo llamaban polvillo o cenicilla por el aspecto de una ceniza blanquecina que presentaba la enfermedad.

Esta plaga se manifestó en España sobre el año 1850 y en la Comarca de Requena y Utiel apareció por primera vez en 1857. Cuando hizo la aparición en nuestras tierras ya se había descubierto la eficacia del azufre en flor para combatir el hongo.

Las condiciones más favorables para el desarrollo del hongo son alta humedad y una temperatura entre quince y treinta grados centígrados. A temperaturas más altas el desarrollo se detiene.

Los daños empiezan a manifestarse en las hojas, tanto en el haz como en el envés, que se cubren con un polvillo blanco ceniciento. También se manifiesta en brotes y sarmientos, pero es fundamentalmente en los racimos donde causa los daños más importantes al detenerse el crecimiento de la piel y pudrirse los granos.

Generalmente se daba un único tratamiento preventivo cuando los granos alcanzaban el tamaño de un garbanzo. Y no en todas las vides. Como el labrador tiene las viñas en distintos parajes, solo trataba áquellas en las que se manifestaba la enfermedad todos los años. En algunas ocasiones daba un segundo tratamiento antes del envero en algunos rodales de la viña, especialmente los hondos que eran los más propicios para el desarrollo de la enfermedad. Algunas viñas situadas en alto y bien aireadas nunca recibieron tratamiento porque nunca enfermaron.

Para echar azufre se utilizaban una pequeñas bolsas de tela de saco. Con un golpe seco al aire sobre la vertical de la cepa, el azufre salía por el mallazo de la tela y se expandía por toda la vid. Esta labor se hacía muy temprano, antes de la salida del sol, cuando se producen momentos de calma porque el viento azufrado producía escozor en los ojos.

En la década de 1970 aún se echaba azufre de esta manera hasta que aparecieron azufres mojables que se disolvían en agua y se azufraba y sulfataba simultáneamente. El uso de la bolsa era la manera popular de azufrar, aunque existían en las propiedades grandes algunas sencillas máquinas, de mano o de mochila, que por medio de un fuelle pulverizaban la cepa.

Aunque la eficacia del azufre se descubrió muy pronto, su uso tardó en imponerse porque la enfermedad no causaba grandes daños y por ahorrar el importe del tratamiento.

EL MILDEU

El mildew es una enfermedad causada por un hongo que puede afectar a todos los órganos de la cepa. Se diagnostica por la aparición de unas manchas blanquecinas en forma de eflorescencias salitrosas en el envés de las hojas, a las cuales corresponden otras amarillentas en el haz.

Las manchas adquieren forma de mosaico hasta que se extienden formando una sola y la hoja se desprende. El hongo también ataca al fruto, pero aunque no lo atacase, la cosecha se perdería al no poder realizar la cepa sus funciones por la carencia del órgano foliar.

Esta enfermedad aparecía en julio o agosto y se trataba con caldo bordelés, una solución formada por lechada de cal y sulfato de cobre. Entendían que el mejor periodo para sulfatar es antes de la floración aunque solía hacerse algo más tarde cuando las labores del cultivo de los cereales lo permitían.

En la caja del carro se llevaba al campo el producto en grandes pipas y llenándose unos calderos provistos de un asa se salpicaban las cepas con un tomillo. También existían pulverizadores de mano en forma de pesadas mochilas de cobre que tardaron en generalizarse hasta que aparecieron los plásticos y se abarataron. El primer registro de estas máquinas lo encontramos en 1953 con 15 pulverizadores, en 1965 ya eran 100 y en el último registro que aparece en la estadística municipal son 200 en el año 1973. Los pulverizadores automáticos adaptados al tractor hacen su aparición en el año 1966 con dos máquinas, que se popularizarían entre 1975 y 1980 con un incremento de 24 en solo cinco años y acabaría el siglo con 52 unidades.

EVOLUCIÓN DE LOS PULVERIZADORES AUTOMÁTICOS

Año	1965	1970	1975	1980	1985	1990	1995	2000
Núm	2	3	16	40	43	51	51	52

Fuente: Archivo Municipal. Carpeta de estadística

El hongo se desarrolla en temperaturas entre 12 y 30 grados y requiere una humedad relativa alta producida por una lluvia superior a 10 mm o una humectación de las hojas de más de dos horas. Estas circunstancias no son muy propicias que se den en los viñedos fuenterrobleños por lo que el sulfatado habitual como una labor más en el cultivo tardó en imponerse. La única consecuencia observable era la pérdida parcial algo prematura de las hojas cuando prácticamente el fruto ya estaba maduro y la posible merma en cantidad y calidad de la uva no era sensible y en cambio la economía en productos y labores del tratamiento si era apreciable.

Por otra parte, aunque los daños pueden ser graves cuando se produce una invasión generalizada, ésta solo sucedió una vez a principio del siglo XX. Se había perdido la memoria histórica, por eso cuando la gran invasión del año 1976 se escuchaba la famosa frase que dice: *“ni los más viejos del lugar recuerdan algo parecido”*. Es que se perdió toda la cosecha.

Para apreciar el alcance del daño que causó esta enfermedad de los viñedos aportamos los siguientes datos que proporcionan los presidentes de las dos cooperativas locales a la Cámara Agraria local.

Cooperativa Santa Rita	
Producción	
Año	Kilogramos
1975	5.510.769
1976	427.739
1977	2.624.037

Cooperativa Santiago A.	
Producción	
Año	Kilogramos
1975	775.000
1976	37.791
1977	292.314

En Santa Rita, según el informe que su presidente Teodoro Alcalá presenta al ayuntamiento, la merma de la cosecha con respecto al año anterior es de 5.083.030 Kg, lo que supone el 92 por ciento y al precio de 7 pesetas el kilo de uva asciende el daño a 35.581.210 pesetas.

En 1977 hay una disminución de 2.886.732 kg (52%), en parte por los estragos que el hongo causo en la estructura de la cepa y en parte por dos pedriscos que asolaron el campo en el mes de julio.

En la cooperativa Apóstol Santiago hay una pérdida de 737.209 kilogramos (95 por ciento) y a 7 pesetas/kilo las pérdidas ascienden a 5.160.463 pesetas. En 1977 la cosecha disminuye en 482.686 kilogramos (62%).

El importe total de las pérdidas del campo fuerterrobleño que en 1976 causó el mildew asciende a 40.741.673 pesetas y afectó a 221 cultivadores según se especifica:

Daños causados por el mildew. 1976						
Sector	Área (Ha)	Vides dañadas	Producción estimada kg	Daño %	Pérdida estimada Kg	Pérdida pesetas
Montiños	300	450.000	1.575.000	90	1.417.500	8.505.000
Charquillo	500	750.000	2.625.000	85	2.231.250	13.387.500
Atajuelos	400	600.000	2.100.000	80	1.180.000	10.080.000
H Conejo	300	450.000	1.575.000	70	1.102.500	6.615.000
TOTAL	1.500	2.250.000	7.875.000	82	6.431.250	38.587.500

Elaboración propia. Fuente: Archivo Municipal Fuenterrobles. Carpeta de estadística

DAÑOS DEL MILDEU EN FUENTERROBLES. 1976		
CULTIVADORES	RESIDENCIA	SUPERFICIE. HA
193	Fuenterrobles	1435.56
7	Camporrobles	25.36
3	Caudete de las Fuentes	7.32
12	Venta del Moro	34.21
5	Villargordo del Cabriel	14.00
1	Utiel	7.66
TOTAL		1524.11

Elaboración propia. Fuente: Cámara agraria

LA FILOXERA

La más devastadora plaga en el cultivo de la vid es la filoxera. Se trata de un insecto homóptero de unos dos mm de longitud que vive en las raíces de las cepas formando colonias muy numerosas que absorben la savia y acaban con la planta en tres o cuatro años.

La plaga vino de América con plantas importadas para investigar variedades resistentes al oidium y a partir de 1868 arrasó los viñedos franceses. Desde allí pasó a España quedando libre de la enfermedad nuestra Comarca hasta 1912. En Fuenterrobles apareció por primera vez en 1916 en los viñedos del sureste del término municipal. La propagación de parásito fue relativamente lenta a causa de la resistencia de las plantas de bobal y por otra parte, en los rochos áridos y calizos del glacis de la Sierra de la Avicuerca, de la Atalaya del Sabinar y del Cerro Pelado no se daban condiciones óptimas para el desarrollo de insecto. Todo ello permitió a los viticultores substituir progresivamente los pies europeos por los americanos resistentes a la enfermedad. Por estas circunstancias la plaga no produjo una disminución significativa de la superficie vitícola.

Los primeros focos de vides filoxeradas fueron replantados con los pies americanos que los labradores podían conseguir. En estos primeros tiempos las estacas que abundaban eran la Murviedro que resultó de escasa resistencia a la filoxera y la Lot que producía mucha madera y esta exuberante vegetación provocaba una mala fructificación ya que la cepa se corría, incluso despuntando o rodeando la cepa con un sarmiento viejo que no se había cortado.

Estos años fueron de aprendizaje y por la observación y experimentación y sobre todo por las orientaciones de don Rafael Janini, ingeniero agrónomo y director de la Escuela Enológica de Requena apreciaron que los mejores pies por la afinidad con la Bobal eran los híbridos europeos-americanos de Millardet, Chasselas X Berlandieri núm. 41-B que se adaptaba muy bien a todo tipo de suelos y Chasselas X Berlandieri núm. 420-A que daba muy buenos resultados en los terrenos menos calizos.

Tras el ataque de la filoxera las nuevas plantaciones que se hacían en terrenos que nunca habían tenido viñas se siguieron haciendo con plantas del terreno si el labrador no disponía de los medios para comprar los patrones americanos. La reconstrucción de los viñedos destruidos se tenía que hacer necesariamente con plantas americanas, y dado que los campos fuerterrobleños son muy calizos, a excepción de las tierras de cañada dedicadas al cereal, la mayor parte de los portainjertos eran del citado 41-B que toleran muy bien estos terrenos calizos.

Éste fue el pie más solicitado aunque presenta un pequeño inconveniente: *"es de lento desarrollo en los primeros años, costando por ello uno o dos [años] más en criarse que las otras plantas americanas: pero una vez arraigado en el terreno, la producción de la cepa injertada es excelente y se prolonga durante un largo periodo"* (Carrión, 1953:15).

DAÑOS CAUSADOS POR METEOROS

Más daño que las plagas biológicas causan las condiciones climáticas como heladas y especialmente granizadas y pedriscos. Como ejemplo de heladas vamos a reseñar dos casos recogidos de los informes de la Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos (más tarde llamada Cámara Agraria):

“El día 6 de mayo de 1970 se producen unos chubascos a últimas horas del día y a la mañana siguiente apareció todo el suelo cubierto de una gran escarcha. Las temperaturas mínimas fueron de tres grados bajo cero”. En el cultivo de la vid la superficie afectada fue de 1600 hectáreas con un daño del 40 por ciento valorándose las pérdidas en 6.800.000 pesetas. En el almendro la superficie afectada fue de 200 hectáreas, los daños del 25 por ciento y las pérdidas de 700.000 pesetas.

Especialmente graves fueron las heladas del año siguiente. Del 2 al 10 de enero de 1971 hielan todos los días llegando a bajar las temperaturas hasta 21 grados bajo cero, según la Hermandad y según otras fuentes 17 grados negativos. La helada duraba 17 horas diarias, pero al estar la cepa en reposo vegetativo no hubo daños de consideración.

Pero poco después, del 9 al 12 de marzo se producen heladas que llegan a 9 grados bajo cero con una duración de 12 horas diarias. En esta ocasión los daños son cuantiosos. El día 7 de abril la Hermandad hace una valoración en los siguientes términos:

DAÑOS DE LA HELADA DEL MES DE MARZO DE 1971			
CULTIVO	HECTÁREAS	CULTIVADORES	DAÑOS ²
Oliveras ¹	30	100	-
Viñedo	1610	290	1.600.000
Almendro	25	110	300.000
Cereal	1200	122	1.415.000
TOTAL			3.315.000

1 Daños incluidos en almendros (arbolado). 2 Daños en pesetas.

En 1978 se produce en Fuenterrobles la helada que más daños ha ocasionado. D. Eloy Chaves Alcalá presidente de la Cámara agraria estima las pérdidas en 87. 941.000 pesetas según este informe:

DAÑOS OCASIONADOS POR LAS HELADAS. AÑO 1978				
CULTIVO	HECTÁREAS	DAÑO (%)	PERDIDAS (KG)	PERDIDAS (PTA)
Vid	1.868	85	5.355.000	80.325.000
Almendro	520	70	140.000	7.000.000
Olivo	18	70	28.000	616.000

Elaboración propia. Fuente: A.M.F.

Los daños ocasionados por los pedriscos son más cuantiosos. Desde el año 1958 hasta 1968 hay pedriscos todos los años excepto 1967. Existía un sistema de prevención comarcal con 102 quemadores de carbón vegetal activo con yoduro de plata al dos por ciento. La red comarcal no resultó eficaz. La frecuencia de los pedriscos disminuyó con el llenado del embalse de Contreras que atraía los “nulaos”. Igual que en las heladas vamos a reseñar dos pedriscos, uno de mediana y otro de gran intensidad.

El 18 de agosto de 1965 se inicia el pedrisco a las 17 horas con una duración de más de 20 minutos recorriendo el término de Noroeste a Sureste. Afecta a 400 hectáreas de viñedo y el valor aproximado de las pérdidas es de 3. 800.000 pesetas sin considerar los daños en los viñedos que cultivan labradores fuerterrobleños en la Hoya del Estercolado, los Yesares de Terzaga y otros parajes del término de Camporrobles.

Un grave pedrisco ocurre el día 6 de junio de 1979. Con el informe de la Cámara hemos elaborado la siguiente tabla. (se considera una producción media por cepa de tres kilogramos y el precio del la uva es de 15 Pta/ kg.)

DAÑOS OCASIONADOS POR EL PEDRISCO DE 1979				
SECTOR	SUPERFICIE HAS	DAÑO %	PERDIDAS KG	PERDIDAS PESETAS
Cubillo	30	60	81.000	1.215.000
Hoya Arguiz	7	50	15.750	236.000
Gollizno	35	75	118.125	1.771.875
Loma vicario	400	40	720.000	10.800.000
Cañadilla	15	30	20.250	303.750
TOTAL	487		955.125	14.326.875

Elaboración propia. Fuente: A.M.F.

LA PRODUCCIÓN DE UVA

Las condiciones climáticas adversas (granizo, sequía y heladas) y en menor medida enfermedades criptogámicas (oidium y mildew) pueden producir grandes variaciones en la cosecha de un año a otro.

Lo hemos comprobado al estudiar los libros registro de las cantidades de uva pesadas en la báscula municipal durante el quinquenio 1941-45. En estos libros se registra la totalidad de la uva ya que han de servir para formar el Padrón del Repartimiento de los productos sobre la tierra, pues en este periodo cada viticultor ha de aportar a la caja del Ayuntamiento veinticinco céntimos por cada arroba cosechada y necesariamente las autoridades controlan la producción.

Si consideramos el índice 100 para 1941 podemos apreciar una disminución en la cosecha de 1945 de cincuenta y tres puntos en la producción global o sesenta y siete puntos

en un propietario. Y por poner otro ejemplo, un pequeño propietario que recoge 5.309 kg de uva en 1941 aumenta hasta 9.908 en 1943, es decir, 86 puntos.

Para tener una idea más precisa de estas oscilaciones elaboramos el siguiente cuadro a partir de los libros citados:

VARIACIONES EN LA COSECHA DURANTE EL QUINQUENIO 1941-45					
AÑO	1941	1942	1943	1944	1945
	KG	KG	KG	KG	KG
	índice	índice	índice	índice	índice
Cosecha total	2.746.772	3.319.426	3.232.713	1.925.954	1.579.484
	100	120	117	70	57
Productor Pequeño	5.309	9.395	9.908	3.769	3.937
	100	176	186	70	74
Productor Mediano	18.468	25.443	26.662	13.568	10.187
	100	137	144	73	55
Productor Grande	68.980	72.849	67.667	40.527	22.551
	100	105	98	58	32

Elaboración propia. Fuente: A.M.F.

Al finalizar la guerra la producción ha bajado considerablemente. La falta de caballerías, de abonos y deficiencias en el cultivo durante el conflicto provocan una escasa cosecha. En 1940 se recogen 1.100.000 kg de uva, pero rápidamente los viticultores se esmeran en el cultivo y ya en 1942 y 1943 la producción llega a 3.300.000 kg. Sin embargo, en los años siguientes *“la pertinaz sequía”* reduce la producción a la mitad: en 1945 sólo se cosechan 1.500.000 kg.

La producción media en la década de 1940 se estima sobre 2.300.000 kg de uva de los que se obtienen 17.500 hl de vino. El rendimiento es bastante bajo: se pasa de los 9 hl/ha en 1940 a 33 hl/ha en 1943, año de extraordinaria cosecha. Aunque el rendimiento medio de la década es bastante más bajo: 17,50 hl/ha.

En la década de 1950 la producción media de uva es de 3.370.000 kg que suponen 25.300 hl de vino. El rendimiento ha aumentado respecto a la década anterior en cinco puntos y medio, estableciéndose en 23 hl/ha.

En la década de 1960 la producción se duplica respecto a la época anterior ya que aumenta considerablemente la superficie de cultivo (ya están en producción las vides plantadas en los años anteriores) y se mejora el rendimiento al sustituir las cepas viejas de las viñas y aumentar el uso de abonos. En esta década la producción media de uva es de 6.200.000 kg de uva y con un rendimiento de 29 hl/ha se recogen 46.500 hl de vino.

Para completar la visión de la producción vamos a analizar la cosecha del año 1943, cuyos datos son similares a los de cualquier año de la década.

En la campaña de 1943 los kilos de uva recogidos por los viticultores fuenterrobleños, en el término municipal propio y en las tierras limítrofes del término de Camporrobles asciende a 3.232.713 kilos.

El número de cultivadores es de 277. La mitad de ellos, con una producción de uva inferior a 5.000 kg, son en realidad jornaleros, propietarios de un minifundio que en algunos casos producen menos de 30 arrobas de vino, lo cual no alcanza para el consumo anual de la familia.

Los 137 productores con más de 5.000 kg de uva coinciden con los propietarios de carro y caballería. En el grupo existen profundas diferencias: son 76 los pequeños productores (27,43 %) que obtienen una cosecha comprendida entre 5.000 y 15.000 kg. Lo que representa el 21,86 del total. No se dedican a tiempo total a sus explotaciones pues algunos días de la semana se emplean como jornaleros de aquellos que no disponen carro y caballería. Tradicionalmente el salario de gañán, caballería y carro o arado era de una fanega de cebada, es decir, el equivalente a tres jornales de hombre. Sin embargo, en estos años de posguerra, la relación se rompe pues el cereal alcanza por la escasez alta cotización mientras los jornales no siguen una evolución paralela y se mantienen bastantes bajos. Hay abundante mano de obra que no consigue emigrar y surge el paro estacional.

Podemos considerar medianos propietarios los que obtienen entre 15.000 y 40.000 kg de uva. Son 37 los productores (15,87%) y su cosecha representa el 29% del total; los grandes propietarios que ya disponen de dos o tres caballerías obtienen entre 40.000 y 80.000 kg de uva, son 12 (4,32%) y el volumen de su cosecha representa el 22,13 por cien. Y finalmente podemos considerar latifundistas a los viticultores con una producción superior a 80.000 kg de uva. Son cinco (1,80%) y su producción representa el 18,24 por ciento.

Son veinte los productores forasteros y el volumen de su cosecha es de 737.972 Kg, pero si descontamos varios jornaleros y algún pequeño ladrador de los pueblos limítrofes tenemos que el absentismo está representado por 11 propietarios (3,9 %) que obtienen 696.704 kg (21,50 %).

De estos once productores, tres ceden la totalidad de sus viñas y otros tres parte de ellas en régimen de aparcería. En este sistema de explotación se cosechan 160.846 kg de uva. La mitad de esta cantidad se la reparten dieciséis aparceros. Por tanto, se establece 95 por ciento de producción en cultivos propios y 5 por ciento en régimen de aparcería. Aunque no disponemos de datos precisos podemos afirmar que en el cultivo de cereales el régimen de aparcería es sensiblemente mayor.

De esta cosecha, 28 cultivadores exportan a Camporrobles 87.410 kg de uva en 81 carros y a Caudete son 11 los cultivadores que llevan 66.080 Kg en 61 carros. También hay exportación a Villargordo y en menor medida a Utiel, pero desconocemos las cantidades. Aproximadamente el total de la uva que se saca del pueblo representa el 5,5 por ciento.

RESUMEN DE LA COSECHA DE 1943

GRUPO	PPRODUCTORES		PRODUCCIÓN	
KILOGRAMOS	NÚMERO	%	KG	%
Hasta 1.000	42	15,16	25.098	0,77
1.001 a 5.000	98	35,37	256.256	7,92
5.001 a 10.000	46	16,60	346.388	10,71
10.001 a 15.000	30	10,83	360.662	11,15
15.001 a 20.000	24	8,66	422.125	13,05
20.001 a 25.000	10	3,61	221.589	6,85
25.001 a 30.000	7	2,52	195.809	6,05
30.001 a 40.000	3	1,08	99.041	3,06
40.001 a 50.000	3	1,08	144.315	4,46
50.001 a 60.000	5	1,80	285.177	8,82
60.001 a 70.000	2	0,72	131.986	4,08
70.001 a 80.000	2	0,72	154.497	4,77
80.001 a 90.000	3	1,08	251.888	7,79
Más de 100.000	2	0,72	337.882	10,45

Elaboración propia. Fuente: Libro de pesadas en Báscula Municipal. A.M.F.

A partir de 1950 se acelera la emigración y estos pequeños propietarios dejan sus tierras a familiares aumentando en todos los cultivos el arrendamiento y sobre todo la aparcería hasta el 31 por ciento según el censo de 1962. Posteriormente estos emigrantes fueron desprendiéndose de sus propiedades y ya según el censo agrario de 1972 la aparcería desciende hasta el 14 por ciento.

LOS CONTRATOS DE APARCERÍA

Los contratos de aparcería son abundantes. Para tener una visión general del funcionamiento de este régimen de cultivo en los viñedos vamos a recoger los ítems que regulan la relación entre ambas partes.

Contrato del año 1914:

1ª. Dichas tierras las cultivaran lo mejor posible, según la costumbre general del país, pagando a los cesionarios el uno por cada tres y medio de todas las cosechas que produzcan las referidas tierras, llevándolas al domicilio de los cesionarios.

3ª. Los abonos se satisfarán en la misma proporción en que se distribuyen las cosechas.

4ª. Las viñas las labrarán los arrendatarios, dos vueltas con vernete de invierno y binadas en Junio; podadas con arreglo a las costumbres, a fin de que produzcan más, y las cepas no padezcan.

5ª. Procuraran tener limpias las tierras de hierbas perjudiciales y replantarán las faltas.

7ª. La cosecha de uva la presentarán los arrendatarios pesada ya en la bodega de los cesionarios, y éstos harán la elaboración acostumbrada.

8ª. El que quiera vender parte del vino al tapón ó llevárselo avisará al terminar la vendimia para ver “los vagillos” que haya en la bodega para envagillar, y el que se lo lleve, se llevará la mitad de las arrobas que ha tenido en su parte.

9ª. Los abonos se pagarán como se paga y se cobra. El sulfato será de cargo de los cesionarios y los arrendatarios lo echarán por su cuenta.

Y de un contrato de 1956 recogemos:

5ª. La basura o el abono de las viñas será a medias entre ambas partes, arrendadores y aparcero. El transporte hasta las viñas de la parte de basura correspondiente a los arrendadores será de cuenta del aparcero, así como su introducción en las viñas.

7ª. Arrendadores y aparcero se comprometen a replantar las viñas lo antes posible. A dicho fin los arrendadores contribuirán proporcionando la planta necesaria, siendo todos los demás gastos que se originen de cuenta y cargo exclusivo del aparcero,

8ª. El aparcero se compromete a hacer todo lo posible por extirpar la grama existente en las viñas lo antes posible.

9ª. Todas dichas tierras serán trabajadas a uso y costumbre de buen labrador, por el aparcero y de cuenta y cargo exclusivo del mismo, y en las viñas haciendo dos vueltas y la vina, como mínimo, así como esporga, rayuelo, sierpes y las cepas arregladas con azada.

10ª. El aparcero se compromete a sarmentar y llevar gratuitamente a casa de los arrendadores un carro de sarmientos cada año.

LOS MEDIOS DE PRODUCCIÓN

El principal medio de trabajo en la viña es la caballería. Como tal entendemos tanto a los caballos como a mulos y asnos.

El primer problema de los pequeños labradores es mantener la caballería. La posesión de algún animal de tiro marca la diferencia entre labradores y jornaleros. Una caballería mediana necesita diariamente nueve litros de cebada/avena y si es de gran alzada doce litros. En los días de trabajo ocho partes de cebada y dos de avena y en festivos y temporales cuando el animal no sale de la cuadra se le da una dieta de mantenimiento invirtiéndose la proporción de ambos cereales. Además necesita 9 kilos diarios de paja. Esta alimentación se complementa

ta con avena verde, araza, remolacha troceada, alfalfe, otros forrajes y una dosis diaria de 30 a 40 gramos de sal.

Los pequeños labradores con una parca cosecha de cereal recogen el espartillo del azafrán que seco constituye un excelente pienso y algunas hierbas silvestres, especialmente mielgas una planta de la familia del alfalfe (Medicago sativa) que crece espontáneamente en cunetas y ribazos.

No se puede entender un viticultor que no se dedique también al cultivo de cereales, principalmente a la cebada que es para las caballerías lo que el trigo para la alimentación humana. Además producirá trigo para la alimentación familiar. Cereal y viña están estrechamente relacionados, por lo que el labrador ha de diversificar sus trabajos en ambos cultivos.

CENSO DE ANIMALES DE LABOR

AÑO	CABALLOS	MACHOS	ASNOS	TOTAL
1936				160
1939				110
1946	17	152	16	185
1947	20	166	17	203
1952	12	183	29	224
1960	10	183	30	223

Fuente Fuenterrobles, memoria de un pueblo.

Dedicados a la agricultura, es decir, sin considerar los burros hateros de los pastores, el número de caballerías en 1952 es de 208 que corresponden a 136 propietarios. La cabaña está formada por 18 caballos, 4 yeguas, 119 mulos o machos 64 mulas y 3 asnos. Los animales que más aprecian los labradores son los machos romos (burdéganos), fruto de caballo y burra y después las mulas yeguas engendradas por garañán (asno) y yegua. Menos apreciados para el trabajo del campo son los caballos que requieren una alimentación más costosa que la de los machos y mulas y además envejecen antes. La vida útil de un caballo no pasa de 16 años, en cambio, hay mulas de 20 años que siguen trabajando.

El ganado mular se dedica a la labranza y al tiro del carro en tanto que los caballos realizan dos funciones diferentes: los de mayor alzada, con una media de 1,56 metros, que son doce de los veintidós, se dedican al mismo trabajo que los machos y mulas y los de menor alzada, 1,30 metros de media, no labran, se dedican al encuarte, es decir, como refuerzo de las caballerías que tiran del carro para ayudar a sacarlo de los hondos de la viña cuando hay peligro de atasco y para subir las cuestas. También se uncen a un pequeño carro para llevar la cuadrilla de vendimiadores o rayoladores al tajo. Los asnos dedicados a la agricultura realizan estas mismas labores de los caballos pequeños.

Si sólo consideramos los animales que labran que corresponden a 183 de ganado mular y 12 del caballar tenemos una caballería por cada 20 hectáreas de cultivo. Tampoco es de despreciar el trabajo complementario que realizan las caballerías menores, y en tal caso hablaríamos de una caballería por 18,75 has. Parece más acertado esta consideración, por tanto, sólo vamos a despreciar los asnos de los pastores.

Esta relación caballerías/hectárea nos da una idea precisa de las dificultades del agro fuenterrobleño y más si la citada relación la comparamos con otros periodos anteriores. En 1930 se mal-labran 36 hectáreas por caballería, aunque muy rápidamente se va recuperando la normalidad que se rompió durante la guerra civil al desaparecer el 31,25 por ciento de los animales de labor. El progreso se aprecia de un año a otro aunque son graves las dificultades de la posguerra. El precio de los animales ilustra muy bien esta problemática: *en vísperas del Movimiento el precio de un animal de tiro era de 10.000 reales*; al acabar el conflicto por causa de la escasez que provocan las bajas por acciones bélicas alcanzan un precio casi prohibitivo: en 1945 un macho mediano se cotiza en 35.000 pesetas. Este precio bajará a 25.000 pesetas en 1960 cuando ya se ha recuperado la cabaña y aparecen los primeros tractores, ya que estamos en los inicios de la mecanización.

De cualquier manera, a pesar del alto precio de estos animales y de las dificultades de aquellos años que posteriormente los vecinos llamarían *“los años de la gana”* de un año a otro el crecimiento de la cabaña es espectacular. Es la única manera de normalizar la producción: en 1946 se registran 185 animales de labor y al año siguiente ya son 203 el número de caballerías de todas las clases.

En 1946 se labran veintidós hectáreas por caballería y al siguiente año la relación ha bajado a 19,90 ha y aunque en 1952 hemos visto anteriormente que la relación se mantiene en 18,75 has/caballería hay que considerar un incremento en la superficie labrada en estos cinco años de 100 hectáreas. En 1962 la relación es de 18 ha/caballería, pero ya hay que registrar cinco tractores por lo que la relación será sensiblemente menor.

El segundo medio de producción es el carro. Ahora vamos a relacionar el parque de carros con las caballerías en el año 1952, según los Padrones de caballerías y carros del citado año.

CARROS EN 1952

CARROS	PROPIETARIOS	TOTAL
1	118	118
2	25	50
3	8	24
4	1	4
6	1	6
	153	202

CABALLERIAS EN 1952
PEQUEÑOS LABRADORES

ANIMALES	PROPIETARIOS
Un caballo	2
Un macho o una mula	95
Un macho y un asno	3
Total	100

El número de propietarios de carros es de 153, Es decir, hay 15 propietarios más de carros que de caballerías. ¿Qué hace un labrador con carro y sin macho? La explicación es sencilla, responde a tres circunstancias: En estos años ya se inicia la emigración y algunos pequeños labradores que dejaron el pueblo vendieron la caballería pero aún conservan carro y arados. En otros casos se trata de familias venidas a menos. Esto se produce cuando un pequeño labrador en sus últimos días reparte sus bienes raíces entre sus hijos y cada uno recibe tan poca tierra que es imposible mantener una caballería y pasan de familia labradora a jornalera con minifundio. La tercera circunstancia está relacionada con la anterior, pues hay algunos casos en que dos labradores, generalmente parientes, cada uno con su carro comparten la propiedad de una caballería y mantienen el animal a semanas.

De cualquier manera la diferencia entre los propietarios de caballerías y carros es tan pequeña que no la consideramos significativa y podemos hablar de un paralelismo entre ambos medios de producción.

Seguimos analizando la cabaña en 1952 para establecer qué correlación existe con el número de carros, el otro importante medio de trabajo, con la propiedad de la tierra y con la producción.

Estos cien propietarios de caballerías de este grupo de pequeños y pequeños medianos labradores representa el 73,12 por ciento del total. Sin embargo, el número de propietarios de un carro es de 118 lo que representa el 77,12 por ciento del total de propietarios de carros. Esta diferencia entre los propietarios de caballerías y carros responde a las consideraciones anteriores.

CABALLERÍAS EN 1952
MEDIANOS- GRANDES LABRADORES

ANIMALES	PROPIETARIOS
Un macho y un caballo	8
Dos machos	11
Tres machos	3
Dos machos y un caballo	6
Total	28

Fuente: Padrón de caballerías. 1952

CABALLERÍAS EN 1952 GRANDES PROPIETARIOS

ANIMALES	PROPIETARIOS
Tres machos y un caballo	5
Seis machos	1
Siete machos y un caballo	1
Ocho machos	1
Total	8

Fuente: Padrón de caballerías. 1952

Estos 28 propietarios medianos-grandes representan el 20,58 por ciento del total de propietarios de animales de labor y solamente tres tienen un carro y los veinticinco restantes tienen dos carros. Se aprecia una clara correlación. Y a los ocho grandes propietarios con 42 animales mayores les corresponden 34 carros.

La mecanización del campo se inició durante la Segunda República en el cultivo de cereales. Aparecieron las primeras segadoras agavilladoras de tracción animal y trilladoras de motor eléctrico que iniciaron el destierro de las corbellas y las viejas trillas de pedernal. La guerra civil se llevó aquel progreso y otros muchos y no se alcanzaría aquel nivel de mecanización hasta mediados de la década de 1950. La agricultura tradicional aún fue más tradicional a causa de abundante y barata mano de obra. Se vuelve a la hoz y las desaparecidas las trilladoras fueron sustituidas por los trillos de disco.

En estos años cincuenta se reinicia la mecanización en el cultivo de cereales. Desde 1953 con 4 segadoras agavilladoras, 53 trillos de disco y una trilladora se pasa a 1960 con 14 segadoras, 80 trillos 2 trilladoras. En el cultivo de la vid no hay mecanización y sin embargo fueron los viñedos los que hicieron progresar y mejorar el nivel de vida. El grano de camuñas que se coge es para la alimentación de los animales de labor y de corral y el trigo para la alimentación de la familia. Los pequeños y medianos labradores no tienen excedentes para vender. Es con el importe de la venta del vino como se adquiere liquidez y se pueden asumir los gastos de la casa, vestido, iguales médicas y veterinarias, impuestos, abonos y la maquinaria citada.

En el cultivo de la vid el único signo de progreso son 15 pulverizadores de mano para el sulfatado en el año 1953 que pasarían a 25 en el año 1960 más otros dos pulverizadores para azufrar. El primer tractor labra en 1953 y solo serían tres los tractores en 1960.

A partir de esta fecha se multiplican los tractores con los correspondientes remolques y cultivadores, así como arados de desfonde, zanjadores, pulverizadores automáticos y otras máquinas que darían un gran impulso a la viticultura. Se alcanzan los 100 tractores en 1997 y desde esta fecha se inicia un lento descenso (94 tractores en el año 2000). La evolución queda reflejada en el cuadro siguiente:

MAQUINARIA AGRÍCOLA. FUENTERROBLES

Año	1955	1960	1965	1970	1975	1980	1985	1990	1995
Tractor	1	3	13	33	59	70	82	97	97
Remolque	1	3	13	31	60	68	76	80	87
cultivador	s.d.	s.d.	4	31	59	67	76	84	88

Elaboración propia. Fuente: A.M.F.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO EN 1975

En el catastro Vitivinícola realizado en la Denominación de Origen de Utiel-Requena en el año 1975 y publicado dos años después, se recogen las siguientes características del viñedo fuerterrobleño.

Se cultivan 1.868 hectáreas, 12 áreas y 26 centiáreas que representa el 3,77 por ciento del cultivo en el ámbito de la Denominación. Esta superficie representa el 49,33 por ciento de la superficie labrada del municipio.

DISTRIBUCIÓN DE LA SUPERFICIE POR TAMAÑO DE LAS PARCELAS Y SU NÚMERO. 1977

TAMAÑO (HA)	PARCELAS		SUPERFICIE			
	NÚM	%	HA	A	CA	%
0,00-0,10	136	6,35	7	31	88	0,39
0,10-0,25	360	16,82	63	9	48	3,37
0,25-0,50	530	24,76	197	26	18	10,55
0,50-1,00	531	24,81	382	63	51	20,48
1,00-2,00	392	18,3	535	24	51	28,65
2,00-3,50	127	5,93	317	70	65	17,00
3,50-5,00	35	1,63	143	40	69	7,67
5,00-5,75	17	0,79	98	98	23	5,29
5,75-10,0	7	0,3	61	50	32	3,31
10,0-15,0	5	0,23	60	96	81	3,26
TOTAL	2.140	100	1.868	12	26	100

Elaboración propia. Fuente: Catastro vitivinícola. 1977

El número de parcelas de viña es 2.140 y la parcela media es de 0,87 ha, superior a la media del territorio de la Denominación que es de 0,67 ha, y está comprendida en el intervalo 0,50-1 ha con 531 parcelas que representan el 24,81 por ciento del total y de superficie

comprende 382, 63 ha (20,48 por ciento). Las parcelas con una superficie inferior a 0,5 ha son 1.026 y suponen el 47,93 por ciento y su superficie es de 267, 66 ha (15,32 por ciento) y las parcelas superiores a 1 ha son 583, el 26,58 por ciento y la superficie que comprenden es de 1.217,78 ha (15,18 por ciento).

La forma de plantación predominante es el marco real de pie bajo. En este sistema hay plantadas 1.770 ha 66 a 54 ca que suponen el 94,78 por ciento; a tresbolillo hay 74 ha 91 a 36 ca (4,01 por ciento) y en línea y sin orden 22 ha 54 a y 16 ca (1,21 por ciento).

El cultivo único se aparece en 1.730 ha 38 a 97 ca, asociado con olivar 42 ha 55 a 6 ca y asociado con almendros 95 ha 18 a 23 ca. La intensidad del cultivo asociado es del 7,37 por ciento y coincide con la intensidad media de la Denominación.

DISTRIBUCIÓN DE LA SUPERFICIE POR PERIODOS DE PLANTACIÓN

Según el cuadro siguiente, la quinta parte del viñedo tiene una edad superior a 45 años; el 58,59 por ciento está en plena producción y el 21,15 por ciento restante son plantaciones nuevas posteriores a 1965.

PERIODO	PARCELAS		SUPERFICIE			
	NÚM	%	HA	A	CA	%
Hasta 1930	461	21,54	377	64	69	20,21
1931-1935	235	10,98	200	7	14	10,70
1936-1940	212	9,90	160	44	31	8,58
1941-1945	360	16,82	328	32	95	17,57
1946-1950	183	9,55	177	33	33	9,49
1951-1955	103	4,81	113	25	28	6,06
1956-1960	82	3,83	62	84	68	3,36
1961-1965	50	2,33	52	96	7	2,83
1966-1970	123	5,74	124	43	27	6,66
1971-1975	331	15,46	270	80	54	14,49
TOTAL	2.140	100	1.868	12	26	100

Fuente: Catastro vitivinícola. 1977

SUPERFICIE DE VIÑEDO POR VARIEDADES DE VINÍFERA

Antiguamente existían en muy pequeña proporción algunas variedades que por curiosidad citamos como botón de gallo, jengibrera, ojo de liebre, teta de vaca, marisancho y crujidera. Solamente perviven estas dos últimas. Según el citado Catastro la variedad dominante es la bobal, también conocida como tinto de Requena o provechón, que se extiende sobre 1.662 ha 20 a 89 ca, que representa el 88,97 por ciento. Las demás variedades que citamos a continuación apenas tienen representación.

VARIEDAD DE VINÍFERA	SUPERFICIE		
	HA	A	CA
bobal	1.662	20	89
rojal blanco (malv. rioj.)	9	38	81
tardana	17	75	78
tempranillo o cencibel	-	94	8
tres variedades sin dominancia	-	11	40
sin injertar	177	71	30
TOTAL	1.868	12	26

Fuente: Catastro vitivinícola. 1977.

DISTRIBUCIÓN DE LA SUPERFICIE DE VIÑEDO POR VARIEDADES DE PORTAINJERTO

En el territorio de la Denominación de origen el portainjerto dominante es el Millardet 420-A, aunque el Millardet 41-B es el dominante en Camporrobles (31,36 por ciento) Caudete de las Fuentes (40,04 por ciento), Venta del Moro (30,05 por ciento) y sobretodo en Fuenterrobles que alcanza el 89,24 por ciento. Las demás variedades que recogemos a continuación carecen de importancia en el conjunto del viñedo local.

PORTAINJERTOS	SUPERFICIE		
	Ha.	a.	Ca.
Chasselas X Berlandieri núm. 41-B de Millardet	1.667	19	23
Pie franco	57	96	30
Chasselas X Berlandieri núm 420-A de Millardet	40	47	24
Rupestris de Lot	40	77	95
Berlandieri X Rupestris núm. 110 de Richter	20	8	28
Murviedro X Rupestris núm 1 202 de Couderc	18	89	97
Riparia X Rupestris de Lot núm. 6 736 de Castel	10	34	14
Riparia X Berlandieri núm. 161-49 de Couderc	4	78	41
Berlandieri X Riparia núm 8-B de Teleki	-	76	32
Riparia x Gloria de Montpellier núm. 196-17	-	50	48
Portainjertos no identificados	6	33	94
TOTAL	1.868	12	26

Fuente: Catastro vitícola y vinícola. 1977

LA PROPIEDAD DEL VIÑEDO EN 1984

En este año de 1984 se registran 216 viñadores distribuidos en cuatro categorías: los pequeños propietarios que cultivan hasta 4,99 has son 135 y representan más de la mitad de los viticultores: en la mediana propiedad comprendida entre 5 y 9,99 ha aparecen 49 cultivadores (22,68 por ciento); la categoría mediana-grande que comprende entre 10 y 19,99 ha de viñedo está representada por 22 labradores (la décima parte del total) y en la gran propiedad con más de 20 ha hay 10 propiedades.

Son 21 los campesinos que solo cultivan la viña y su propiedad media es de 1,30 ha. En el otro extremo, los labradores de los cinco cultivos tradicionales (huerta, oliveras, viña, cereal y almendros) son 37 y la propiedad media de sus viñedos es de 16,42 ha.

LABORES DE CULTIVO

Hasta 1875 las viñas se cavaban con el legón. Tenía una lámina de hierro más grande que las azadas y formaba con el astil un ángulo más agudo. Pesaban de doce a catorce libras y carecían de ojo ya que el cuerpo de la herramienta estaba unido a un barrote de hierro acabado en hueco para poder encajar un corto astil de madera.

Cada labrador tenía una cuadrilla fija de cavadores a cargo de un mayoral. Daban dos cavas, una en invierno y otra, la llamada bina en primavera. Se cavaban 110 cepas por *ubía* (peonada)

En el último tercio del s.XIX se introdujo el forcate, una modificación del arado de par (romano) al ser substituido el timón por un varal de madera de tal manera que se podía uncir a una sola caballería. En un principio se argumentaba que mataban la tierra y dañaban las raíces pero su uso se fue imponiendo.

Pocos años después apareció un nuevo tipo de arado de vertedera llamado vernete de uso exclusivo para las viñas. Es un arado de pequeñas dimensiones por el temor que existía a dañar las raíces de la plantación. Tenía la esteva y las varas de madera y muy pronto fue substituido por otro arado también de vertedera, todo de hierro y de mayores dimensiones llamado getafe que labraría hasta la llegada de los tractores.

La introducción de los arados en las viñas no significó un mayor rendimiento. Se limitó a reducir los días de trabajo de los jornaleros-cavadores y supuso el abaratamiento de los costes de cultivo y un mayor esmero en el marco de plantación. (Arroyo, Cañada y Moya 2002:24).

A la viña se le dan tres rejas y algunas veces cuatro. La primera en diciembre-enero se labra a besana larga con el getafe a lomo, es decir, empezando en medio para acabar junto a la cepa. A la salida del invierno se da otra reja con el getafe, es una labor transversal y se hace una hila a lomo y la siguiente a *cerráera*, es decir, empezando junto a la cepa para acabar en medio. La tercera vuelta, llamada bina, se hace en mayo-junio, antes de la siega, también a *cerráera*. En tierras fuertes se usa el getafe, pero lo más usual es utilizar las cuchillas. Es un arado metálico excepto las empuñaduras de la doble esteva que son de madera. Del dental salen dos orejeras rectangulares como si fueran dos alas paralelas al suelo que penetran en la

corteza y arrancan las hierbas de raíz. Sobre el dental se encaja una reja en forma de punzón, mientras que el forcate y los arados de vertedera la tienen plana. En las tierras fuertes el arado no puede coger mucho "*bocao*" y se trazaban once surcos entre cepas y en tierras más ligeras algunos labradores solo hacían diez surcos.

La segunda labor que normalmente era transversal, en las viñas estrechas y sobre todo en "*las enleradas*" (en cuesta) se hacía "*a rehilo*", es decir, en forma oblicua. En este caso, de las dos posibilidades de labrar a rehilo, se buscaba la más apropiada para evitar las escorrentías que provocan la erosión del terreno. Con esta forma de labrar solo se hacían seis surcos.

Siempre había orgullosos labradores que querían sentar cátedra y mostrar a los demás que eran los mejores (ahí está eso). Para ello labraban "*a cepa perdía*". Se labraba "*de niengo*", es decir, en diagonal, esto implicaba levantar el arado por encima de las cepas que obstruían la rectitud del surco. El animal bordeaba la cepa.

Si el labrador quería dar una cuarta vuelta empezaba rayando la viña. Esta labor consistía en hacer tres surcos a cada lado de la cepa y más adelante, cuando finalizaban las labores del cultivo del cereal, completar los cinco surcos centrales. De esta manera "*no arribaban*" y no se rompían brotes con el arado o con la caballería.

La labor del arado se complementa con la azada. En primavera, después de la segunda reja, *cuando la cepa ya tiene una movida de a palmo se "hacen las cepas"* (aporcar). Esta labor consiste en cavar alrededor de la cepa, donde el arado no ha podido llegar. En verano, se limpia de hierbas la franja de tierra que ha quedado sin labrar entre cepa y cepa (el banco).

EL ABONADO

Mientras que en el cultivo del cereal se venían utilizando abonos inorgánicos desde los primeros años del siglo xx, en las viñas solamente se utilizaba abono orgánico.

Los mayores viñadores que a su vez eran ganaderos utilizaban principalmente el sirle y los demás estiércol de la cuadra y la cama de la cachera donde criaban los cerdos. Se complementaba con el sobrante de pajas que se ha dejado fermentar al aire libre y a su vez se mezclaba con el estiércol de los animales. Los jornaleros que solo disponían de "*algún pizcón de viña*" para conseguir el vino de su consumo, recogían la paja que se perdía por los balagueros. Les servía de cama para el cerdo y así conseguían el estiércol que necesitaban.

El nitrógeno que aporta el estiércol es absorbido lentamente por las cepas por no ser asimilable directamente, ya que requiere ciertas transformaciones. Y si las lluvias son escasas, estas transformaciones se ralentizan y la fertilización es escasa. Estimaban los labradores que en condiciones no extremas el año de la distribución del estiércol es absorbido el 50 por ciento de los nutrientes; el segundo año el 35 por ciento y el tercer año el 15 por ciento restante.

A la viña abonada no se le volvía a echar estiércol hasta pasado cuatro años. El labrador distribuía rotativamente el estiércol entre todas sus viñas. En función de la cantidad de

estiércol que podía conseguir y la cantidad de cepas de su propiedad, abonaba entre tres y seis kilos por cepa.

Se abonaba en invierno, si se podía era muy apreciado hacerlo en la menguante de enero. Para ello se hacían unos pequeños hoyos con la azada junto a la cepa, en el lado del acodo, y se enterraba el estiércol tapándolo con la tierra meteorizada de las paredes y dejando la tierra cruda para la superficie.

Abonar era una tarea costosa. Si la viña estaba a más de tres kilómetros del estercolero solo se podían hacer tres viajes diarios (con carro). Aparte hacer el hoyo, enterrar el estiércol y cubrirlo inmediatamente. Los labradores tenían probado que el viento solano hacía que se criaran gruesas lombrices en el hoyo que consumían el estiércol. Por ello cuando a media tarde empezaba esta brisa, dejaban de enterrar y se dedicaban a hacer hoyos.

Para economizar esfuerzos y mejorar la rentabilidad, más adelante se empezó a abonar a zanja. Los labradores que no disponían de tractor, utilizaban el zanjador de la Cooperativa y después de depositar el estiércol lo cubrían con dos surcos del getafe, uno a cada lado. Otra manera de abonar era extender el estiércol a voleo y después labrar la viña.

Cuando mejoró la situación económica y los labradores ya disponían de dinero para la compra de insumos se empezó a abonar las viñas con “guano”. Se daba un complemento con este producto a las viñas que hacía tres años que habían recibido el estiércol y ya solo disponían del quince por ciento de los nutrientes.

El guano lo preparaba el propio labrador en su casa mezclando cien kilos de de superfosfato, cincuenta de nitrato y veinticinco de potasa. Se abonaba haciendo una raya al revés. Es decir, abriendo un surco junto a las cepas en sentido contrario al habitual de tal manera que se separaba la tierra del tronco. Una vez depositado el guano se hacía junto al surco anterior otro normal que cubría el guano. Más tardíamente se utilizaron abonadoras acopladas al tractor.

LA VINIFICACIÓN

En los orígenes de la viticultura, es el propio labrador el que elabora en el trullo de su casa-habitación. Si tiene algún excedente lo vende a los convecinos. Para ello coloca una rama de enebro sobre la puerta o ventana, es la señal de venta. Desde 1868 al amparo de la demanda de vino en la comarca por parte de intermediarios franceses y catalanes, se incrementan las plantaciones y la viticultura de subsistencia deja paso a la comercial. Hacen falta vajillos y empiezan a edificarse bodegas fuera de la casa. Durante el siglo XIX convivieron los pequeños trullos con las bodegas, pero ya entrado el siglo XX las bodegas recogerían toda la uva del pueblo.

En 1953 son veintidós las bodegas con una capacidad de 30.276 hl y han admitido 2.813.700 kg de uva más otros 300.000 kg que estimamos ha comprado una bodega que no

aporta declaración de uva. Las bodegas han cubierto más del 80 por ciento de su capacidad y en años de grande cosecha faltan vajillos. Por otra parte, desde este año hasta 1959 cuando se crea la Cooperativa Santa Rita se han plantado 120 ha de viñedo. Se ha rebasado el límite que pueden elaborar las bodegas locales y hay que exportar uva a los pueblos limítrofes. Los bodegueros admiten las pequeñas cosechas de uva en las siguientes condiciones: por cada dos arrobas de uva (22 kg) entregan una arroba o cántara de vino (16 litros) más un porcentaje variable entre el tres y el seis por ciento del vino que se ha obtenido con la uva aportada. Estas condiciones son muy beneficiosas para el bodeguero que además se queda con la totalidad del orujo. Por otra parte, el vino para beber no deja porcentaje. Si un labrador deja en la bodega 50 arrobas tiene que aportar 100 arrobas de uva. La explicación es por las molestias al bodeguero que todas las mañanas del domingo a de abrir la bodega para suministrar el vino semanal al labrador.

El bodeguero obtiene grandes beneficios, pues solo con el orujo que en Utiel transforman en alcohol y con el tártaro de los trullos cubre los gastos de vinificación. Pero algunos bodegueros tienen la costumbre de liquidar cuando han vendido la totalidad de la producción, sin adelantar al pequeño labrador una parte de la cosecha vendida cuyo importe lo tienen en el banco. Y si el labrador insiste porque necesita dinero le dan algo de adelanto (no todo) a cambio de renunciar al porcentaje que le correspondía. Por otra parte siempre les quedaba algo por vender, dándose la circunstancia que algunos años echaban en la bodega la uva de la cosecha actual sin haber cobrado la cosecha anterior. Esta circunstancia también la hemos recogido en Caudete de las Fuentes.

Esta conducta producía gran malestar entre los pequeños labradores que no tienen más alternativa que aceptar estas medidas que poco le favorecen. Así viene sucediendo desde mediados del siglo XIX cuando al incrementarse el cultivo de la vid van desapareciendo los trullos familiares que no tienen capacidad suficiente para elaborar mayor cantidad de uva. La elaboración del vino para el consumo propio ha dejado paso a una viticultura comercial. Hay que llevar la uva a alguna de las bodegas de la burguesía local. Es inútil llevar la uva a los pueblos limítrofes que tienen similares condiciones e incluso peores. En las pequeñas aldeas de Venta del Moro y Requena, con una sola bodega en el lugar no dan porcentaje alguno y además la arroba o cántara que dan solo tiene 15,15 litros (en Fuenterrobles la arroba equivale a 16,133 litros) Y en la vecina comarca de La Manchuela, en el pueblo de Villamalea, con 24 kilos de uva obtenían 19 y 20 litros de vino pero el bodeguero sólo les daba 16 y también se quedaban con los residuos que contenían alcohol. (Sanz Díaz 1980:117).

BODEGAS DE FUENTERROBLES EN 1953

NOMBRE	DOMICILIO	CAPACIDAD	ELABORACIÓN	OBSERVACIONES
Remedios Caballero	Huertas	7.500 @	7000 @	Propia
Pascuala Enríquez	Teruel,1	3.600 hl	500.000 kg	Propia y aparcería
Julio Barceló	Teruel,9	8.000 @	5.500 @	Propia y aparcería
Loreto Martínez	Circo,3	4.000 @	7.000 @	Propia y aparcería
José Pérez	C. Sotelo, 1	2.000 @	4.000 @	Propia
Miguel Arroyo	Cid, 24	6.000 @	8.000 @	Propia y aparcería
Jesús J. Collado	Paz	6.750 @	8.000 @	Propia y aparcería
Nazarío Chaves	Calvario, 2	2.000 @	2.000 @	Propia
Joaquín Gomís	Patrocinio,4	7.000 @	12.000 @	Propia y aparcería
Gerardo Monteagud	Vega, 15	7.000 @	13.000@	Propia y aparcería
Faustino Pozuelo	Huertas,	5.000 @	8.500 @	Propia
Exuperio Díaz	Eras, 2	1.200 hl	70.000 kg	Propia
Pedro Latorre	Nueva, 6	1.200 hl	6.000 @	Propia y aparcería
Miguel López	Circo, 15	5.000 @	8.500 @	Propia y aparcería
Faustino Arroyo	Circo, 13	5.000 @	8.000 @	Propia y aparcería
Dionisio Monteagud	Paz, 38	10.000@	200.000 kg	Propia y aparcería
Jacinto Yague	Barcas, 1	25.000@	No consta	Aparcería
José Solá	Patrocinio,1	2.700 hl	400.000 kg	Propia y aparcería
Salomé García	Emperador	1.200 hl	100.000 kg	Propia y aparcería
Isabel López	Patrocinio,4	2.800 @	5.000 @	Propia
Argimiro Pérez	Calvario,3	23.000@	350.000 Kg	Propia y aparcería
Vicente Pérez	Barcas	1.300 @	800 @	Propia y aparcería

Elaboración propia.Fuente: Archivo Municipal Fuenterrobles

Aunque las condiciones que imponen los bodegueros causan malestar entre los viticultores, consideraban que era más rentable que vender la uva. Decían que el vino es borracho, con ello daban a entender las oscilaciones de precios de un año a otro y a veces vender la uva proporcionaba más ingresos. Así nos lo cuenta Enrique Moya: *"En 1957 unos parientes llevaron a Villargordo dos carros de uva y se volvieron por no convenirles el precio de 14 pesetas la arroba de uva. Pero yo que estaba recién casado y necesitaba dinero lleve varios carros y gané porque esa cosecha se vendió a 14 pesetas la arroba de vino"*. Fue un acierto ya que por un carro de 86 arrobas le dieron 1.204 pesetas y si lo hubiera dejado en una bodega para cobrar en vino hubiera ganado 630 pesetas.

Vender la uva significaba cobrar al contado y aunque se perdía dinero la necesidad de obtener liquidez se imponía. En 1940, recién acabada la guerra y con las economías familiares destrozadas la venta de uva se generaliza, pero según se va mejorando, esta práctica va perdiendo importancia ya que generalmente se gana más dinero con la venta del vino aunque se cobre con un retaso considerable.

En 1940 comerciantes forasteros alquilan bodegas y vinifican en el pueblo la uva que han comprado. De estas compras obtienen 502.310 litros de vino que suponen más de la mitad de la cosecha local que asciende a 897.360 litros.

COMERCIANTES FORASTEROS. 1940

NOMBRE	LITROS VINO
José Alonso Valls	86.310
Joaquín Rodrigo	140.000
José Solá Llagaría	80.000
Bautista Pérez	70.000
Deogracias Ramos Aspas	126.000
TOTAL	502.310

Elaboración Propia. Fuente: A.M.F.

Anteriormente hemos visto las grandes oscilaciones de la cosecha de uva en 1940-45. Ahora veremos las oscilaciones en la producción de vino desde 1960 a 1970.

PRODUCCIÓN DE VINO EN FUENTERROBLES. HECTOLITROS

1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966	1967	1968	1969	1970
32.830	14.818	19.485	33.444	s.d.	51.171	46.450	49.460	41.410	43.900	51.546

Elaboración propia. Fuente A.M.F.

EL COOPERATIVISMO

Tras un primer intento fallido en 1958, sería el año siguiente cuando 63 pequeños labradores elaboraron en común en una bodega alquilada. El cooperativismo nace del descontento de los pequeños labradores que se rebelan ante las condiciones que imponen los bodegueros. En 1964 ya cuentan con bodega propia, han adquirido maquinaria por valor de 850.000 pesetas y han invertido en la vieja bodega 2.300.000 pesetas. Para apreciar en su justa medida este extraordinario esfuerzo señalamos que en 1960 los jornales agrícolas están a 60 pesetas diarias.

Todos los viñadores se fueron aglutinando en torno a esta Cooperativa excepto los grandes propietarios que mantenían sus bodegas. Pero dificultades en la vinificación y comercialización individual les obligó a asociarse entre ellos formando una nueva cooperativa.

CONCLUSIÓN

El viñedo y los almendros están integrados en el medio natural y además de configurar el paisaje contribuyen esencialmente a evitar procesos erosivos en el suelo de los glacis que generalmente son pobres y de no ser por estos cultivos quedarían abandonados por no ser susceptibles de otros cultivos. Por ésta y otras razones económicas y humanas es importante mantener este cultivo.

Bibliografía

- ARROYO, F. (2002): *El Museo Manuel García de Fuenterrubles*, Utiel, Imprenta Llogodí.
- ARROYO, F., Cañada, R.J. Y Moya F. (1995): *Fuenterrubles, memoria de un pueblo*, Utiel, Ayuntamiento de Fuenterrubles.
- CARRASCOSA, I. (1893): *Apuntes ordenados de Agricultura práctica*, Valencia, Edición facsímil de librerías París-Valencia.
- CARRIÓN, P. (1953): *La replantación del viñedo con vides americanas*, Madrid, Ministerio de Agricultura.
- CATASTRO VITÍCOLA Y VINÍCOLA (1977): Denominación de origen Utiel-Requena, Madrid, Ministerio de Agricultura.
- PARDO, F. (2000): *La viña y la bodega en el Campo de Requena-Utiel. 1850-1950*, Requena, Museo Municipal de Requena.
- PIQUERAS, J. (1983) *Els vins valencians*, Valencia, Universidad de Valencia.
- SANS, B. (1980) "Historia de la cooperativa San Antonio Abad de Villamalea (Albacete) (1946-1977)" *Al-Basit: Revista de estudios albacetenses* nº 7 Albacete, págs 113-148.

Documentos del Archivo Municipal de Fuenterrubles

- Carpetas de estadística. Sin numerar.
- Libros registro de la uva pesada en la báscula municipal. Años 1941, 1942, 1943, 1944 y 1945.
- Padrón-Registro de vehículos de tracción animal. 1952.
- Censo de ganado caballar, mular, asnal y bovino sujeto a requisición militar. Años 1946, 1947, 1952 y 1960.
- Mapa Nacional de Abastecimientos de Fuenterrubles. Año 1951.